

労力惜しまず手造り



東北清酒鑑評会に出品する日本酒を準備する高久さん(左)と会津坂下町・豊國酒造



会津盆地の西部、会津坂下町の中心部にある豊國酒造は、昔ながらの「手造り」の醸造にこだわる名店だ。全国新酒鑑評会で、今年までに9年連続で金賞を受賞している。店を訪ねると、代表社員の高久楨也さん(62)がそのこだわり



豊國酒造の店頭。全国新酒鑑評会などの受賞を記念する看板が置かれている

豊國酒造 (会津坂下町)

150年以上の歴史を誇る

創業は1862(文久2)年、150年以上の歴史を誇る。地元根ざした酒造りにこだわり、酒米は兵庫県産の山田錦のほか、地場産米も使用している。銘柄は「學十郎」「豊國」のほか、「夫婦さくら」や「真実」「はんげぼんげ」など幅広い。全国新酒鑑評会など国内での受賞に加え、全米日本酒鑑評会で金賞を受賞するなど、海外でも高い評価を受けている。繁忙期を除き、酒蔵見学も予約制で受け付けている。豊國酒造☎0242⑨2521



「學十郎」など豊國酒造を代表する銘酒の数々

を教えてくれた。

酒造りの最も大きな特徴は、もろみを搾り、酒と酒粕に分ける際に行っている手作業の槽搾りだ。袋に入れたもろみに上から圧力を加えていく手法で、機械を使うより手間が掛かるが「雑味の少ない酒に仕上がる(高久さん)という。伝統的な手法で生まれる代表銘柄「學十郎」の大吟醸はフルーティーな香りで、品の良い甘みが口

の中に残る。同じく蔵を代表する酒「豊國」は、「コメのうま味をかき豊かな味わいに仕上げた品。いずれも冷酒が好まれるが高久さんは「食前や食中など場によって種類を変えるのがおススメ」と話す。

酒蔵は高久さんで5代目。父の急逝後に酒蔵を継いだ高久さんは、従来の低コストの「二級酒」中心の製造から、大吟醸など高品質の酒造りに転換した。外部委の杜氏制をやめて再出発のため、当初は手探りで酒造り始めた。



◇次回は峰の雪酒造場 17日掲載します